KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français

Blender/mixeur
modèle 5KSB45

Sommaire

Précautions d'emploi 1
Alimentation électrique requise 1
Consignes de sécurité importantes 2
Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB45) 3
Installation du blender/mixeur 5
    Avant la première utilisation 5
    Assemblage du blender/mixeur 5
Utilisation du blender/mixeur 6
    Avant d'utiliser le blender/mixeur 6
    Fonctionnement du blender/mixeur 6
    Glace pilée 6
    Mode IMPULSION 7
    Bouchon doseur 7
    Fonction "Soft Start*" 7
Guide de sélection des vitesses 8
Entretien et nettoyage 9
Dépannage 10
Conseils pratiques 11
Recettes
    Margarita 13
    Smoothie fraise-banane 13
    Moka rhum 13
    Milk-shake aux fruits frais 13
    Soupe italienne aux tomates et tortellinis 14
    Vinaigrette à la framboise 14
    Pot de crème au chocolat 14
Garantie européenne sur le blender/mixeur Classic KitchenAid™ (usage domestique) 15
Centres de service après-vente 15
Service clientèle 16

REMARQUE : ÉTANT DONNÉ LA CONCEPTION UNIQUE DU RÉCIPIENT ET DE LA LAME, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU BLENDER/MIXEUR KITCHENAID™. VOUS OBTIENDREZ AINSI LES MEILLEURS RÉSULTATS.

*Démarrage progressif

Précautions d'emploi

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

Nous avons placé de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Il est essentiel que vous les lisiez et que vous veilliez à les respecter.

Symbole de mise en garde.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pour vous et votre entourage.

Les messages de sécurité sont toujours précédés d'un symbole de mise en garde ou des mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont les significations suivantes :

⚠DANGER — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.**

Chaque message de sécurité permet d'identifier le danger éventuel, vous explique comment réduire le risque de blessure, et vous signale ce qui pourrait arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Français

Alimentation électrique requise

Volts : 220-240 volts
Hertz : 50 Hz c.a.

REMARQUE : Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un installateur qualifié d'installer une prise de courant près de l'appareil.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Si un enfant utilise le blender/mixeur ou s'il se trouve à proximité de l'appareil, veillez à ce qu'il soit sous la surveillance d'un adulte.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas le blender/mixeur si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou simplement pour un réglage électrique ou mécanique.
7. N'utilisez pas le blender/mixeur à l'extérieur.
8. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation électrique de la table ou du plan de travail.
9. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient lorsque le blender/mixeur est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez un grattoir que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
10. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
11. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
12. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux de conservation, non recommandés par le fabricant, peut constituer un risque de blessure.
13. **Quand vous mixez des liquides brûlants, enlevez la pièce centrale du couvercle.**
14. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
15. Avant de se servir de l'appareil, les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à l'utiliser sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
16. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).

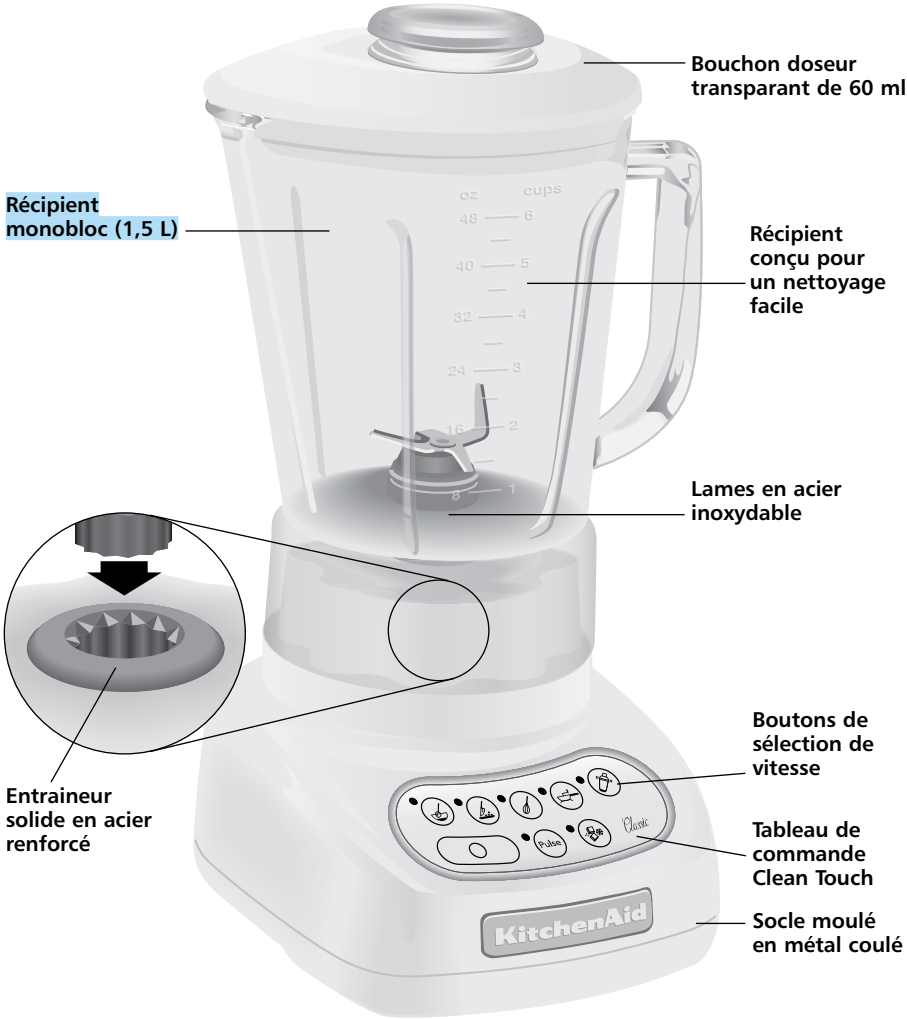
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à éviter les conséquences nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole ▬ présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB45)



Français

AVVERTISSEMENT: L'indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Ne touchez pas aux lames du couteau.

Caractéristiques du blender/mixeur

Ce blender/mixeur a été fabriqué et contrôlé de manière à offrir des performances optimales sur le long terme.

Moteur solide
Un moteur solide de 0,9 cv fournit l'énergie nécessaire à la réalisation de mélanges tels que des sauces légères ou épaisses, de la glace pilée ou encore des fruits congelés qui se transformeront en milk-shakes onctueux en quelques secondes.

Récipient conçu pour un nettoyage facile
Le design monobloc intègre un récipient fonctionnel doté de contours intérieurs dynamiques qui dirigent en permanence la nourriture vers la lame pour un mélange rapide. Grâce au design monobloc, le récipient peut également être nettoyé sans retirer la lame ou d'autres parties. Le récipient résiste à des températures extrêmes – du potage brûlant à la margarita glacée. Le large bec verseur extrêmement pratique permet de transvaser facilement et proprement les préparations liquides. Le récipient résiste au lave-vaisselle.

Récipient
Ce récipient monobloc, d'une capacité de 1,5 L, résiste aux chocs, aux griffes et aux tâches. La poignée confortable du récipient offre une excellente prise en main.

Couvercle étanche et bouchon doseur transparent de 60 ml
Le couvercle flexible assure une excellente fermeture tout au long du cycle de vie du blender/mixeur. Il est équipé d'un bouchon doseur d'une contenance de 60 ml pour faciliter le dosage et l'ajout d'ingrédients.

Lames en acier inoxydable
Les grandes lames aiguisées sont orientées dans quatre directions différentes pour un mélange rapide, précis et régulier.

Entraineur solide en acier renforcé
Entraineur de qualité professionnelle à 12 encoches pour transmettre directement la puissance du moteur vers les lames. L'entraineur possède un revêtement avec une finition anti-bruit.

Boutons de sélection de vitesse
Préparez des boissons glacées, des purées ou des soupes en quelques secondes. Mélangez vos ingrédients de façon uniforme pour chaque vitesse : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ) et LIQUÉFIER ( ). Le mode IMPULSION (Pulse) fonctionne avec les cinq vitesses. La fonction GLACE PILÉE ( ) est spécialement conçue pour piler la glace ; elle est activée automatiquement à des intervalles de temps donnés pour des résultats optimaux.

Commande de moteur Intelli-Speed™
La commande exclusive Intelli-Speed™ maintient automatiquement une vitesse constante, même lorsque la densité du mélange se trouve modifiée par l'ajout d'ingrédients. Cette conception avancée mise au point par KitchenAid assure le maintien d'une vitesse de mélange optimale pour chaque tâche culinaire et option du tableau de commande.

Fonction Soft Start*
Le blender/mixeur démarre lentement pour que vous puissiez ajouter des aliments, puis accélère pour atteindre la vitesse souhaitée. Cette fonction réduit les à-coups au démarrage et permet de travailler en mains libres.
* Démarrage progressif

Socle moulé en métal coulé
Le socle en fonte métallique assure une parfaite stabilité pendant les opérations de mélange des ingrédients dans le récipient. Quatre pieds en caoutchouc situés sous la base assurent une excellente adhérence et empêchent que l'appareil ne glisse ou ne se déplace. La base est très facile à nettoyer grâce à ses lignes lisses et arrondies. Elle comprend un espace de rangement pour le câble.

Tableau de commande « Clean Touch* »
Il se nettoie en un instant. Le tableau de commande ne possède pas d'aspérités ou de fissures qui pourraient retenir des résidus.
* au toucher net/propre, facile à entretenir

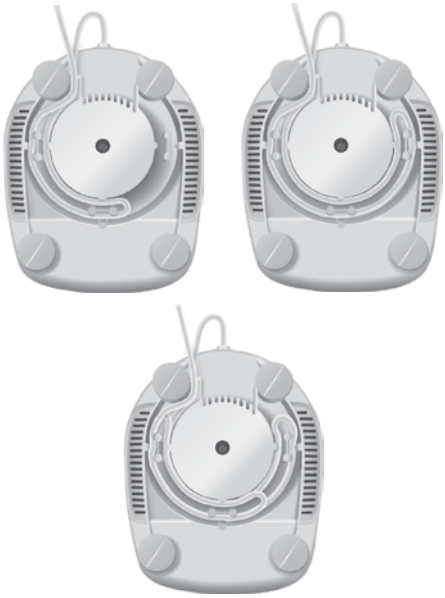
Installation du blender/mixeur

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide.
Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans une eau chaude savonneuse. Vous pouvez également ajouter de l'eau chaude et du savon dans le récipient, le placer sur la base et presser l'option de vitesse MÉLANGER (voir Entretien et nettoyage, p. 9). Rincez les pièces et séchez-les.

Assemblage du blender/mixeur

1. Ajustez la longueur du cordon d'alimentation pour obtenir la longueur souhaitée.



2. Placez le récipient sur la base du blender/mixeur.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

3. Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre. Le blender/mixeur est à présent prêt à l'emploi.
4. Avant de retirer le récipient de la base, appuyez toujours sur « O » et débranchez le cordon d'alimentation. Si vous utilisez le mode IMPULSION (Pulse), assurez-vous que le voyant est éteint (en appuyant sur « O ») avant de débrancher l'appareil. Ensuite, soulevez le récipient verticalement de la base du blender/mixeur.

Français

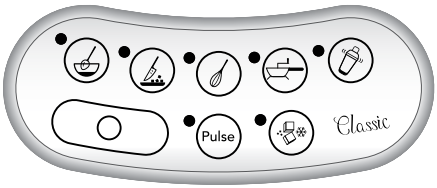
Utilisation du blender/mixeur

Avant d'utiliser le blender/mixeur

REMARQUE : Tant que le blender/mixeur est en marche ou que l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) clignote :
- N'approchez pas les mains des lames
- Ne retirez pas le couvercle du récipient

Fonctionnement du blender/mixeur

Le blender/mixeur KitchenAid™ dispose de cinq fonctions : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ), et LIQUÉFIER ( ), Il propose également les modes GLACE PILÉE ( ) et IMPULSION (Pulse).



1. L'appareil s'enclenche aisément et ne fonctionne que si vous avez appuyé sur un bouton de sélection de fonction.
2. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle.

4. Appuyez sur la touche de fonction souhaitée pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux vert situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer d'option sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.

IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

5. Pour éteindre le blender/mixeur, appuyez sur « O ». La touche « O » (Arrêt) met l'appareil à l'arrêt et hors tension.
6. Avant d'ôter le récipient, débranchez le cordon d'alimentation.

Glace pilée

Votre blender/mixeur KitchenAid™ propose une option GLACE PILÉE ( ). Lorsqu'elle est sélectionnée, le blender/mixeur va automatiquement se mettre en route à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur GLACE PILÉE ( ). L'indicateur lumineux reste allumé. Le blender/mixeur se mettra automatiquement en route à des intervalles de temps réguliers.

4. Pour arrêter l'option GLACE PILÉE ( ) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
5. Avant d'ôter le récipient, débranchez le cordon d'alimentation.

Utilisation du blender/mixeur

Mode IMPULSION

Votre blender/mixeur KitchenAid™ dispose d'un mode IMPULSION (Pulse) qui offre une fonction « Impulsion à toutes les vitesses ».
REMARQUE : Le mode IMPULSION (Pulse) ne fonctionne pas avec la fonction GLACE PILÉE ( ).

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton IMPULSION (Pulse). Le voyant lumineux situé au dessus du bouton clignote pour indiquer que les cinq fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).

4. Sélectionnez un bouton de fonction. Appuyez et maintenez la pression pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode IMPULSION (Pulse) restent allumés lors de l'impulsion à la vitesse sélectionnée. Lorsque vous relâchez le bouton, la fonction de mélange s'arrête mais le blender/mixeur reste en mode IMPULSION (Pulse) ; l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) se remet à clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion ou pour changer de fonction, sélectionnez un bouton et appuyez simplement en maintenant la pression jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.

5. Pour éteindre le mode IMPULSION (Pulse) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
6. Avant d'ôter le récipient, débranchez le cordon d'alimentation.

Bouchon doseur

Le bouchon doseur de 60 ml peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon et ajoutez des ingrédients pendant les fonctions MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ). À des vitesses supérieures, si le récipient est plein ou encore s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

Fonction « Soft Start* »

La fonction « Soft Start*» lance automatiquement le blender/mixeur à une vitesse réduite pour attirer les ingrédients vers les lames ; ensuite, elle atteint rapidement la vitesse sélectionnée pour une performance optimale.
REMARQUE : La fonction « Soft Start*» ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée à partir du mode « O ». Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE ( ).

* Démarrage progressif

Français

Guide de sélection des vitesses

Ingrédient	Vitesse
Boisson glacée mixée	
Gâteau au fromage	
Fruits coupés en petits morceaux	Pulse
Légumes hachés	Pulse
Fromage à tartiner	
Velouté	
Glace pilée/ en morceaux	
Sauce de type mayonnaise	
Fruits frais coupés en morceaux	
Légumes frais coupés en morceaux	
Gélatine pour tartes/desserts	
Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler légèrement pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
Boisson glacée à base de yaourt	
Jus de fruits à base de concentré surgelé	
Boisson aux fruits (liquide)	
Boisson aux fruits (épaisse)	
Sauce à base de fruits	
Fromage râpé à pâte dure	

Ingrédient	Vitesse
Sauce à base de jus de viande	
Boisson glacée à base de lait	
Garniture de salade de viande pour sandwiches	Pulse
Mousse	
Gruau d'avoine	
Pâte à crêpes	
Pesto	
Compote de fruits/ Nourriture pour bébé	
Viande hachée/ Viande hachée pour bébé	
Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé	
Vinaigrette	
Garniture émiettée salée	Pulse
Boisson glacée à base de sorbet	
Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Garniture de Streusel	
Garniture émiettée sucrée	Pulse
Garniture croquante sucrée	Pulse
Sauce à base de légumes	
Pâte à gaufres	
Sauce béchamel	

Conseil pratique - Vous pouvez piler une quantité équivalente à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir mis le blender/mixeur sur « O » (Arrêt). La fonction GLACE PILÉE ( ) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

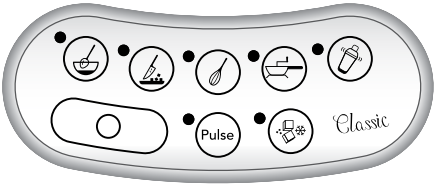
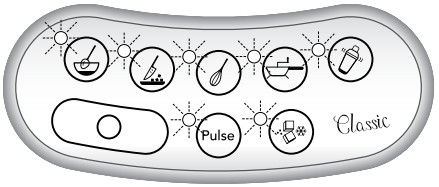
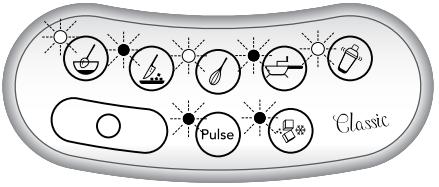
Entretien et nettoyage

Le récipient et les lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas la base du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer.

1. Placez le récipient sur la base du blender/mixeur, remplissez la moitié du récipient avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient, pressez l'option de vitesse MÉLANGER ( ) et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre. Le récipient peut être nettoyé au lave-vaisselle (bac inférieur).
2. Pour nettoyer le couvercle et le bouchon doseur, lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse ; puis, rincez-les et essuyez-les car un passage au lave-vaisselle risquerait de les endommager.
3. Nettoyez la base du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux. Le cordon peut être rangé dans le boîtier prévu à cet effet situé sous la base.

Dépannage

Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une option a été sélectionnée :	
 Aucun voyant lumineux ne s'allume.	Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur « O » et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe :	
 Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.	Le blender/mixeur est peut-être trop chargé. Si le blender/mixeur est trop chargé lorsque vous mixez des ingrédients lourds, il s'éteint automatiquement pour empêcher les risques de dégâts au niveau du moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le récipient de la base et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le récipient peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.
 Les voyants lumineux clignotent tour à tour.	Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le récipient de sa base et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du récipient.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir page 15).

Ne rapportez pas le blender/mixeur à votre vendeur ; celui-ci ne peut pas fournir ce service.

Conseils pratiques

Petites astuces

- Pour obtenir un mélange onctueux, utilisez la fonction GLACE PILÉE ( ) s'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Le récipient de ce blender/mixeur a une grande capacité ; vous pouvez donc ajouter de grande quantité d'ingrédients – de deux à trois tasses (de 475 à 710 ml) – alors que dans les mixeurs classiques, vous ne pouvez ajouter qu'une tasse d'ingrédients (soit 250 ml).
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction MÉLANGER ( ) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Assurez vous que le couvercle est bien placé sur le récipient lorsque vous mixez.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ).
- À des vitesses supérieures, si le récipient est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Mettez le blender/mixeur hors tension avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est sous tension.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments en utilisant la fonction MÉLANGER ( ). Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- **Lorsque vous mixez des liquides chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle et n'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ). Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides chauds.**
- Afin de ne pas trop mixer les aliments, arrêtez le blender/mixeur après quelques secondes et vérifiez la consistance du mélange.

Comment ...

Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Pour une boîte de 175 ml de jus d'orange concentré, mélangez le jus et la quantité d'eau nécessaire dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 10 à 15 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène.

Pour une boîte de 355 ml de jus concentré, mélangez le jus et 355 ml d'eau dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 20 à 30 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène. Incorporez encore l'équivalent de deux boîtes en eau.

Dissoudre de la gélatine aromatisée : Versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon doseur et utilisez la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 à 30 secondes jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter des biscuits et des crackers : Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Laissez les plus petits biscuits tels quels. Placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez à la vitesse COUPER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Utilisez les miettes pour préparer une garniture pour les yaourts glacés, les crèmes ou les compotes de fruits.

Afin d'obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tartes ou des desserts, brisez des crackers ou des biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER ( ), en activant le mode Impulsion de temps en temps pendant 20 à 30 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Émietter des crackers : Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme garniture ou ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes.

Faire de la chapelure : Coupez le pain en morceaux d'environ 4 cm. Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes, ou pour de la panure.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils pratiques

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits en boîte ou cuits dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (60 ml – 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (240 ml) de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 5 à 10 secondes.

Purée de légumes : Mettez 2 tasses (475 ml) de légumes en boîte ou cuits dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 ml – 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 20 secondes

Viande hachée : Placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de viande. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient. Couvrez et mixez à l'aide de la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant encore 10 à 20 secondes.

Pâte de fromage blanc ou de ricotta : Mettez le fromage blanc ou la ricotta dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 25 à 35 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire. Si nécessaire, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de lait écrémé par tasse (240 ml) de fromage blanc. Utilisez le mélange obtenu comme base pour des sauces et pâtes à tartiner pauvres en matières grasses.

Mélanger des ingrédients liquides pour des plats au four : Versez les ingrédients liquides dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Supprimez les grumeaux d'une sauce : Si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : Placez la farine et le liquide dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Préparer une sauce béchamel : Mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : Mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER ( ) pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

Fromage râpé : Tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à ½ tasse (120 ml) de fromage dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 10 à 15 secondes.

Préparer du gruau d'avoine pour bébé : Mettez les flocons d'avoine non cuits dans le récipient du blender/mixeur. Mixez en mode IMPULSION (Pulse) en utilisant la fonction MIXER ( ) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en donnant 5 impulsions de 2 à 3 secondes chacune. Ensuite, faites cuire vos flocons d'avoine comme d'habitude.

Préparer des aliments pour bébé à partir de plats pour adultes : Placez la nourriture solide dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Mixez ensuite en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 30 secondes.

Rincer le récipient de votre blender/mixeur : Remplissez la moitié du récipient avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide de vaisselle. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les côtés soient propres. Rincez et essuyez. Pour un nettoyage complet, le récipient peut être passé au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de nettoyer à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint. Voir « Entretien et nettoyage », page 9.

Margarita

180 ml de tequila
120 ml de liqueur aromatisée à l'orange
120 ml de jus de citron frais
60 ml de sirop pur ou 3 cuillères à soupe de sucre
950 ml de glaçons

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant le mode GLACE PILÉE ( ), donnez 15 à 20 impulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pour 6 personnes (180 ml par personne).

Sirop pur

12 cuillères à soupe de sucre
240 ml d'eau

Sirop pur

Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Portez le mélange à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout (2 à 4 minutes). Laissez refroidir le sirop, couvrez-le et placez-le au réfrigérateur.

Pour environ 300 ml de sirop.

Smoothie fraise-banane

350 ml de lait battu
240 ml de fraises surgelées non sucrées
240 ml de lait
3 bananes moyennes coupées en quatre
3 cuillères à soupe de marmelade d'oranges

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Pour 5 personnes (240 ml par personne).

Moka rhum

480 ml de glace au chocolat
120 ml de café fort, froid
120 ml de rhum brun
4 glaçons

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction GLACE PILÉE ( ), donnez 12 à 15 impulsions jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Pour 4 personnes (180 ml par personne).

Milk-shake aux fruits frais

475 ml de lait
360 ml de glace vanille
*500 g de pêches fraîches en tranches, de fraises ou un autre fruit au choix**
2 cuillères à soupe de sucre en poudre, si vous le désirez

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Pour 5 personnes (240 ml par personne).

* 500 g de fruits congelés ou dans leur jus peuvent convenir.

Soupe italienne aux tomates et tortellinis

- *2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive*
- *120 g d'oignons hachés*
- *120 g de poivrons verts émincés*
- *2 boîtes (425 ml chacune) de tomates en dés assaisonnées à l'italienne et non vidées*
- *1 cuillère à soupe de sucre*
- *½ cuillère à café de sel*
- *¼ cuillère à café de graines de fenouil*
- *⅛ cuillère à café de poivre de Cayenne*
- *1 boîte (425 ml) de bouillon de bœuf*
- *1 paquet (265 g) de tortellinis congelés au fromage*
- *De la mozzarella râpée, si vous le désirez*
- *Du persil frais haché, si vous le désirez*

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole à température moyenne. Ajoutez l'oignon et le poivron vert, laissez cuire 3 à 5 minutes ou attendez qu'ils soient mous. Ajoutez les tomates, le sucre, le sel, les graines de fenouil et le poivre de Cayenne. Baissez la température, faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais, remuez de temps en temps. Laissez refroidir 5 minutes.

Versez la moitié du mélange de tomates, que vous aurez préalablement laissé tiédir dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 15 secondes. Ajoutez le mélange de tomates restant. Couvrez et mixez en utilisant la fonction MÉLANGER ( )pendant environ 15 secondes. Mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Remettez le mélange dans la casserole. Ajoutez le bouillon. Portez à ébullition. Ajoutez les tortellinis. Baissez la température, faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient tendres, remuez de temps en temps.

Servez chaud, en ayant préalablement parsemé la soupe de mozzarella et de persil haché si vous le souhaitez.

Pour 6 personnes (240 ml par personne).

Vinaigrette à la framboise

- *200 g de framboises fraîches ou congelées, dans leur jus*
- *2 cuillères à soupe de sucre*
- *3 cuillères à soupe (45 ml) de vinaigre de framboise*
- *2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile végétale*

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction MÉLANGER ( ) pendant 15 secondes environ ; raclez les bords du récipient si nécessaire. Mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Servez sur des salades vertes ou des salades de fruits. Conservez au réfrigérateur.

Pour 6 personnes (2 cuillères à soupe [30 ml] par personne).

Pot de crème au chocolat

- *235 ml de copeaux de chocolat noir sucré*
- *1 œuf battu*
- *½ cuillère à café (2 ml) de vanille*
- *175 ml de lait et de crème (moitié-moitié)*
- *Crème chantilly ou autre garniture, si vous le désirez*

Mettez le chocolat, l'œuf et la vanille dans le récipient. Portez le lait et la crème à petite ébullition. Versez ce mélange sur le chocolat. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 20 à 25 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu ; raclez les bords du récipient si nécessaire.

Versez dans des petites tasses. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures.

Servez avec de la crème chantilly si vous le désirez.

Pour 4 personnes (120 ml par personne).

Garantie européenne sur le blender/mixeur Classic KitchenAid™ (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.	Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d'exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Pour toutes les opérations à l'initiative du consommateur et afin d'éviter tout litige transport, tout appareil doit être transporté dans son emballage d'origine sous peine de ne pas avoir de prise en charge de la part de KitchenAid. A défaut, le colis doit être bien emballé afin qu'il puisse subir les aléas du transport dans les meilleures conditions. Néanmoins et dans ce cas, le consommateur sera responsable des avaries que subira le produit durant le transport.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification ou à une utilisation inappropriée, excessive ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel la pièce ou l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

Pour la Suisse :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.
Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
© 2011. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.